NAPOLEON®

SÉRIE AU CHARBON DE BOIS

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES

la cuisson originale à
l'INFRAROUGE

napoleongrills.com

NAPOLEON®
LE GRIL DU GOURMET



L'HISTOIRE

La compagnie vit le jour en 1976. Sous la direction de Wolfgang Schroeter, cette entreprise de fabrication produisait des rampes d'acier à Barrie, Ontario, au Canada. À cette époque, nul ne pouvait encore entrevoir l'avenir extraordinaire qui se profilait à l'horizon pour Wolf Steel limitée et éventuellement... Les Foyers et les Grils Napoléon®. Depuis la production de son tout premier poêle à bois, il y a plus de 36 ans de cela, Wolf Steel mise sur l'excellence en étant distinct et unique dans toutes ses réalisations. Le premier poêle à bois avait une porte double en fonte d'acier et fut produit dans une usine de mille pieds carrés. En 1981, le nom « Napoléon® » vit le jour et avec lui, le premier poêle à bois à porte simple utilisant une vitre en céramique Pyroceram à haute température, une première dans l'industrie. Ce fut la première de nombreuses innovations pour Wolf Steel ltée et au cours des années suivantes, la demande pour des poêles à bois Napoléon® augmenta au-delà des frontières de l'Ontario pour s'étendre au reste du Canada, aux États-Unis, en Europe et au Royaume-Uni. Napoléon® est une entreprise certifiée ISO 9001 - 2008 qui exploite actuellement une usine de plus de 750 000 pieds carrés et qui emploie plus de 700 personnes. Elle est la plus grande entreprise privée en Amérique du Nord oeuvrant dans le domaine des foyers au gaz et à bois (encastrés et poêles), des grils de qualité au gaz et au charbon de bois, des produits de divertissement extérieurs, des cascades d'eau et des produits de chauffage et de climatisation.



PERFORMANCE, QUALITÉ ET FIABILITÉ

On gastronomise la grillade.

Napoléon® est une entreprise familiale canadienne de deux générations qui, depuis plus de 36 ans, se consacre au confort de votre demeure en concevant et en fabriquant des grils, foyers et produits de divertissement extérieur de qualité exceptionnelle. Des produits sur lesquels vous pouvez compter... et qui sont fièrement appuyés par la Garantie à Vie Limitée de Napoléon.

La marque Napoléon® se distingue par une technologie supérieure, une performance absolue, une conception équilibrée et un service à la clientèle inégalé. Votre gril Napoléon® est conçu pour exceller, tout en vous offrant une expérience culinaire digne de vos exquises créations.

Dans les prochaines pages, vous découvrirez la beauté et la simplicité du style Napoléon®, le complément idéal de votre espace de séjour extérieur.

Nous vous souhaitons de réaliser de nombreux repas mémorables, grillés à la perfection.

GRIL AU CHARBON DE BOIS PROFESSIONNEL

PRO605CSS



Surface de cuisson : 850 po²

Couvercle équilibré, économiseur d'espace LIFT EASE™ et jauge de température ACCU-PROBE™

Récipient à charbon de bois arrière exclusif pour cuisson sur tournebroche

Bac à charbon de bois ajustable qui offre différents niveaux d'intensité de chaleur

Crochets à ustensiles intégrés

Deux séparateurs de charbon de bois

Porte d'accès frontale qui facilite le rechargement en charbon de bois ainsi que le nettoyage

Portes d'alimentation en air qui contrôlent la rapidité de combustion afin d'offrir une chaleur intense ou une chaleur réduite pour rôtir ou fumer les aliments

Construction solide en acier inoxydable

Poignées plaquées chrome

GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT NAPOLEON





Portes d'alimentation en air



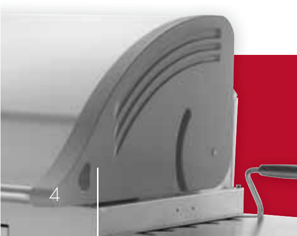
Bac à charbon de bois ajustable



Porte d'accès frontale



Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche



COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Le couvercle équilibré LIFT EASE™ de Napoléon® permet un dégagement zéro à l'arrière du gril, ce qui vous laisse plus d'espace sur votre patio ou votre terrasse. Le couvercle étanche est conçu pour bien résister au vent. Ainsi, un maximum de chaleur est retenu à l'intérieur du couvercle à double paroi pour vous offrir une performance comme dans un four.



SAUMON CUIT SUR PLANCHE DE CÈDRE ET GARNI DE PÉTONCLES

- 4 filets de saumon de l'Atlantique (625 à 750 g, 10 à 12 oz), sans peau et sans arête
- 60 ml (¼ tasse) d'épices aux herbes de campagne

Garniture

- 1 gros oignon rouge, coupé en petits dés
- 125 ml (½ tasse) d'oignon vert tranché finement
- 60 ml (¼ tasse) d'aneth frais, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 60 ml (¼ tasse) de sauce à l'ail rôti
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices aux herbes de campagne
- 8 à 10 pétoncles frais (454 g, 1 lb)
- Poivre noir grossièrement moulu, au goût
- 1 citron, en quartiers
- 1 planche de cèdre Napoléon® de 12 po trempée dans l'eau durant au moins une heure



Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Frotter le saumon avec des épices aux herbes de campagne, en pressant délicatement pour faire pénétrer les épices dans la chair. Disposer uniformément le saumon sur la planche.

Dans un grand bol, combiner l'oignon rouge, les oignons verts, l'aneth, l'ail, la sauce à l'ail grillé et les épices aux herbes de campagne. Bien mélanger et répartir également le mélange sur les filets de saumon, en pressant légèrement sur le mélange pour qu'il adhère au poisson.

À l'aide d'un couteau bien affûté, couper les pétoncles en 4 tranches dans le sens contraire des fibres. Assaisonner les pétoncles, au goût, de poivre noir grossièrement moulu. Disposer uniformément de 6 à 8 tranches de pétoncles sur chaque filet de saumon, par-dessus la garniture à l'oignon rouge.

Placer la planche sur la grille et fermer le couvercle.

Faire griller sur la planche de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le saumon soit à peine rosé au centre et que les pétoncles soient dorés.

Enlever la planche de la grille et servir le saumon immédiatement, accompagné de quartiers de citron et de sauce à l'ail rôti.

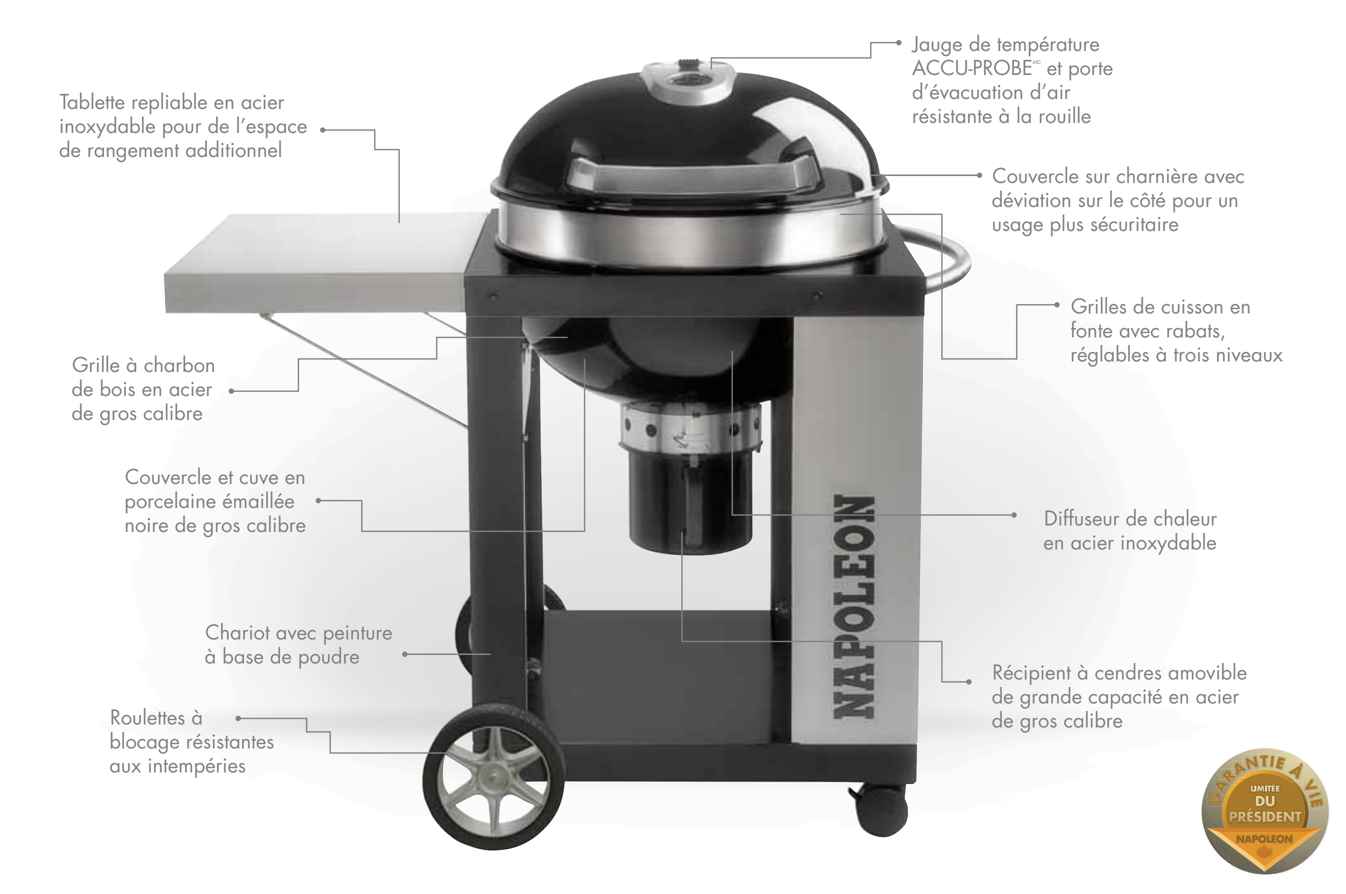
Donne 4 portions

GRIL AU CHARBON DE BOIS PRO AVEC CHARIOT

NK22CK-C DE 22,5" DE DIAMÈTRE



Surface de cuisson : 365 po²




Grilles de cuisson avec rabats réglables à trois niveaux


Jauge de température ACCU-PROBE™


Diffuseur de chaleur en acier inoxydable


Couvercle ergonomique sur charnière

CHEMINÉE D'ALLUMAGE

Allumez aisément et rapidement votre gril au charbon de bois à l'aide de la cheminée d'allumage. Il suffit de disposer du papier journal froissé sous la cheminée et de remplir le compartiment principal de briquettes. Allumez ensuite le papier par les ouvertures inférieures et vous obtiendrez des charbons ardents parfaits pour la cuisson.



GRIL AU CHARBON DE BOIS PRO AVEC PATTES

PRO22K-LEG DE 22,5" DE DIAMÈTRE



Surface de cuisson : 365 po^2



GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT NAPOLEON







Grilles de cuisson avec rabats

Jauge de température ACCU-PROBE[MC]

Récipient à cendres amovible en acier de gros calibre

Couvercle ergonomique sur charnière



LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ
Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon®, vous pouvez maintenant jumeler l'agrément et la saveur du charbon de bois à votre gril à gaz. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et d'allumer votre brûleur à gaz.



SEL FUMÉ

- Gril au charbon de bois ou pour fumaison
- Cheminée d'allumage
- Charbon de bois
- Assiettes à tarte jetables en aluminium
- 5 morceaux de bois de la grosseur d'un poing (pacanier ou aulne)
- 500 ml (2 tasses) de copeaux de bois
- 160 ml ($^2/_3$ tasse) de sel, préférablement à gros cristaux comme les flocons de sel marin Maldon



GRIL AU CHARBON DE BOIS
NK22CK-L DE 22,5″ DE DIAMÈTRE

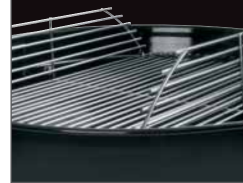


Surface de cuisson : 365 po²






Jauge de température ACCU-PROBE™


Grilles de cuisson avec rabats


Poignée isolante


Crochet pour couvercle (inclus)

Ouvrir complètement la porte d'alimentation en air inférieure du gril. Allumer les charbons de bois dans la cheminée d'allumage; ils sont prêts lorsque les morceaux du dessus sont légèrement couverts de cendre. Verser les charbons allumés d'un seul côté du gril. Déposer les copeaux et les morceaux de bois sur les charbons, puis installer la grille de cuisson. Mettre le couvercle et ouvrir à moitié la porte d'évacuation d'air du couvercle. Laisser chauffer le gril pendant environ 5 minutes.

Répartir également le sel dans les deux assiettes à tarte jetables. Enlever le couvercle du gril, nettoyer les grilles de cuisson, puis placer les assiettes sur le côté opposé aux charbons de bois. Remettre le couvercle.

Faire fumer le sel de 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce que cesse la fumée. Retirer les assiettes du gril et laisser refroidir le sel.

Conserver le sel dans des contenants hermétiques.

CROCHETS À USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE

Ces pratiques crochets à ustensiles s'installent parfaitement autour de la bordure de votre gril au charbon de bois Napoléon®. Dorénavant, vos accessoires de cuisson préférés seront à portée de main pendant que vous cuisinez lors de vos réceptions.



GRIL POUR FUMAISON APOLLO®

AS300K DE 18″ DE DIAMÈTRE

APOLLO

Surface de cuisson : 285 po²

Couvercle supérieur contenant une barre horizontale avec cinq crochets pour suspendre le poisson, les côtes ou les saucisses

Oeillets à chaque niveau du gril qui donne un accès pour insérer une jauge de température

Portes d'alimentation en air qui offrent un excellent contrôle de la température

Portes ajustées à charnières qui procurent un accès facile au bassin d'eau et au panier de charbon de bois

Chaque chambre de cuisson (case) contient une grille de cuisson de 19 po

Gril Apollo® 3 en 1 pour fumaison sèche et humide qui agit aussi comme un gril au charbon de bois avec couvercle



Poignée de couvercle solide



Portes d'accès pratiques

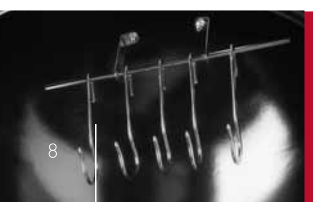


Portes d'alimentation en air



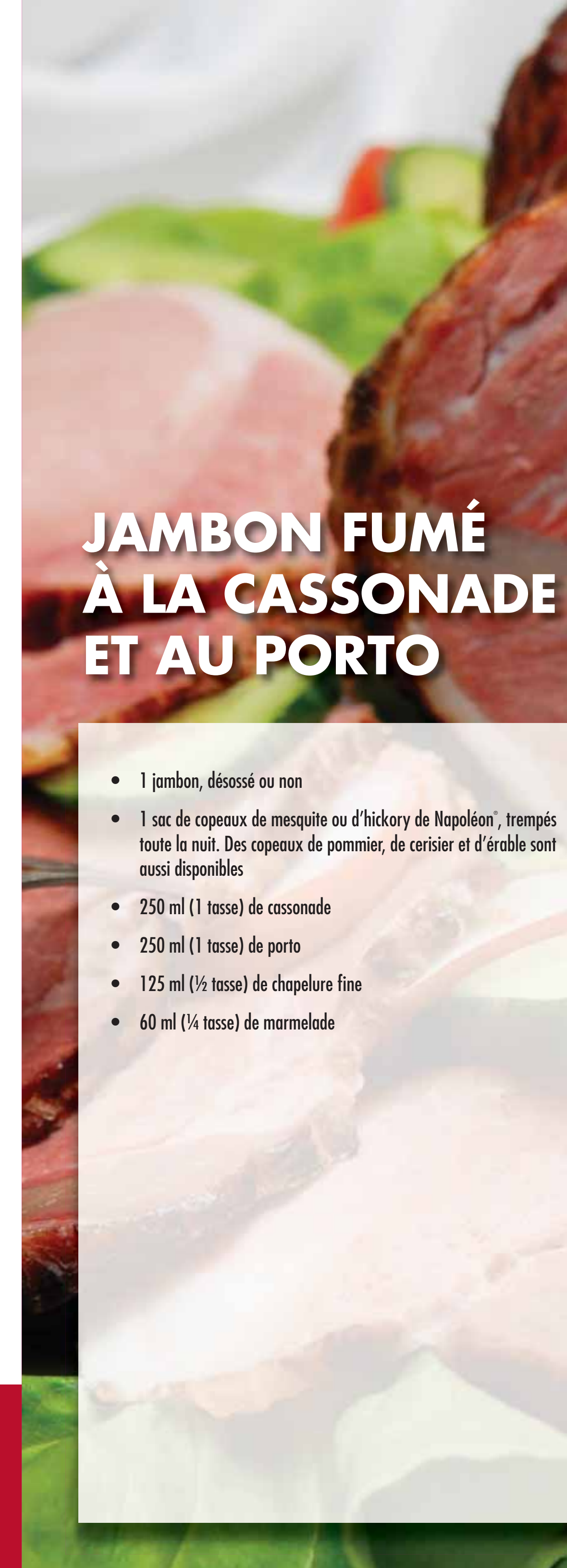
Portatif





CROCHETS À VIANDE/POISSON

Grâce à ces crochets, vous pourrez facilement suspendre les côtes, saucisses, poissons entiers, de même que de longues pièces de viande dans la chambre de fumaison. Et les portes d'accès permettent d'ajouter des copeaux ou des charbons de bois sans enlever le couvercle.



JAMBON FUMÉ À LA CASSONADE ET AU PORTO

- 1 jambon, désossé ou non
- 1 sac de copeaux de mesquite ou d'hickory de Napoléon®, trempés toute la nuit. Des copeaux de pommier, de cerisier et d'érable sont aussi disponibles
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 250 ml (1 tasse) de porto
- 125 ml (½ tasse) de chapelure fine
- 60 ml (¼ tasse) de marmelade



Laisser sécher légèrement le jambon en le suspendant dans une pièce fraîche et sèche durant quelques jours. Si vous disposez d'une chambre froide ou d'un cellier au sous-sol, ce serait l'idéal.

Préparer le gril au charbon de bois en disposant les briquettes en forme d'anneau. Dans le cas d'un gril à gaz, le préchauffer à feu doux, à environ 250 °F. Remplir deux pipes à boucane de copeaux de bois imbibés ou utiliser le bac à charbon de bois. Allumer les briquettes et les laisser chauffer jusqu'à ce qu'elles soient grises.

Badigeonner le jambon d'un peu d'huile, de préférence naturelle comme de l'huile de tournesol. Bien couvrir le jambon avec du papier d'aluminium, puis percer le papier de façon à laisser pénétrer la fumée. Déposer le jambon dans une lèchefrite munie d'une grille pour faciliter l'écoulement des jus de cuisson ou le placer sur le tournebroche sous lequel vous aurez glissé un plateau d'égouttement. Faire fumer le jambon pendant deux heures, en y jetant un coup d'oeil de temps à autre pour vous assurer que les copeaux de bois sont toujours efficaces.

Après deux heures, retirer le jambon et ôter le papier d'aluminium. Entailler la peau et le gras en motif de losanges.

Mélanger la cassonade, le porto, la chapelure et la marmelade. Badigeonner généreusement le jambon de cette glace et le replacer sur le gril. Prolonger la cuisson du jambon de 90 minutes, en le badigeonnant régulièrement de glace.

Donne 4 à 8 portions

GRIL POUR FUMAISON APOLLO®

AS200K DE 16" DE DIAMÈTRE



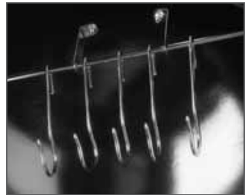
Surface de cuisson : 248 po^2




Jauge de température ACCU-PROBE™


Portes d'accès pratiques


Poignée de couvercle solide


Crochets à viande/poisson

FUMAISON HUMIDE

Lorsque vous vous préparez à fumer de la viande ou du poisson durant un long week-end, n'oubliez pas que la fumaison humide est une excellente façon de générer de la chaleur, de dégager une légère vapeur et, ainsi, d'obtenir des aliments succulents et parfaits. Pour rehausser nettement la saveur, ajoutez un plateau contenant du jus d'orange ou du cidre de pomme.



ACCESSOIRES DE GRIL



Cheminée d'allumage
67800



Paniers à charbon de bois
67400



Crochets à ustensiles pour gril au charbon de bois
55100



Plateaux d'égouttement
62008



Gants résistants à la chaleur
62140



Housse robuste pour gril de la série 605
63605



Housse pour gril Apollo® AS300K
63900



Housse pour gril au charbon de bois sur pattes
63910



Housse pour gril au charbon de bois avec chariot
63911

ACHETER LE BIFTECK PARFAIT
Lorsque vous achetez un bifteck, choisissez un morceau d'une épaisseur uniforme d'environ 1,5 po. Pour une tendreté maximale et un goût sans pareil, optez pour une pièce de viande bien persillée de la meilleure qualité. Pour une sauce vite faite, ravivez une sauce BBQ du commerce en lui ajoutant des chilis hachés, un soupçon de sauce Worcestershire, un trait de vinaigre, de l'oignon ou de l'ail frais haché, ou mettez votre imagination à l'oeuvre.



LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT

Cuisson directe

Cette méthode de cuisson fait appel à tous les brûleurs et les aliments sont cuits directement au-dessus de la flamme. Idéale pour faire saisir les biftecks, les autres viandes et les légumes. Garder le couvercle fermé réduit le temps de cuisson, et le centre de vos aliments cuit plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit par la méthode directe. Ces aliments sont généralement ceux qui bénéficient d'une cuisson rapide sur un gril chaud. Les brûleurs avant-arrière ont été conçus pour offrir un contrôle précis de la chaleur et fonctionnent de façon indépendante.

Cuisson indirecte

La cuisson indirecte est semblable à la cuisson au four. Les aliments sont cuits au-dessus du brûleur qui n'est pas allumé. Il suffit d'allumer certains des brûleurs – allumez un côté à feu élevé et faites cuire les aliments de l'autre côté. Les aliments cuiront de manière plus uniforme puisqu'ils ne sont pas exposés à la chaleur directe des brûleurs. Cette méthode est excellente pour les pièces de viande plus difficiles à cuire comme les pointes de poitrine et les côtes qui nécessitent une cuisson lente à chaleur basse ou moyenne. La méthode indirecte vous permet de travailler à des températures plus modérées (275° à 350°) et permet aussi l'ajout d'une pipe à boucane pour donner davantage de saveur aux aliments. La méthode indirecte procure d'excellents résultats à tout coup pour la cuisson de divers plats : volailles, gibiers, dindes, rôtis, jambons, pains, légumes et combinaisons d'aliments. Vous n'avez pas besoin de tourner les aliments et il est possible de les cuire directement sur les grilles ou sur une plaque de cuisson.

Cuisson au charbon de bois

Les bacs à charbon de bois optionnels sont exclusifs à Napoléon®. Ils vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.



Cuisson avec rôtissoire

La cuisson avec la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur de ceux-ci. Utilisez cette méthode de cuisson pour les grosses pièces de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Il y a plusieurs avantages avec ce mode de cuisson. Les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. Cette cuisson convient aux grils munis d'un brûleur arrière infrarouge et constitue la méthode de cuisson qui demande le moins de surveillance. Le brûleur arrière a l'avantage d'être une source de chaleur directe qui cuit les aliments uniformément.

Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge

Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1800 degrés saisit instantanément la viande et emprisonne les jus. Les plus grosses pièces de viande peuvent être déplacées du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

Fumaison

Placez des copeaux de bois humides dans la pipe à boucane et déposez-la au-dessus du brûleur gauche, puis allumez le brûleur. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte et vous pouvez fumer la viande avec le couvercle fermé pendant plusieurs heures. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour rehausser davantage la saveur.



Copeaux de bois
Mesquite, érable, hickory, cerisier, pommier



Pipe à boucane
67011



Poignée pour grille
62121



Brosse à gril en laiton - 18″
62028



Brosse à gril avec grattoir - 10″
62010



Spatule à pizza
70003



Ensemble de pierre à pizza et roulette
70001



Panier pour cuisson multiple
57010



Six brochettes en acier inoxydable - 14″
70016

Visitez le napoleongrills.com pour voir notre gamme complète d'accessoires de grils Napoléon®.



DÉCOUVREZ LES ESSENCES DE BOIS

L'usage de copeaux de bois lors de la cuisson au charbon de bois et de la fumaison vous permet d'agrémenter votre expérience de la grillade, tout en ajoutant un goût délectable à vos aliments. Chaque essence de bois produit des résultats différents et certaines essences conviennent mieux à certaines viandes. Les copeaux de pommier de Napoléon®, parfaits pour le porc et la volaille, ajouteront une saveur de fumé douce et fruitée. Pour mieux cerner vos préférences, faites différents essais en variant les essences, les mélanges et les quantités de copeaux.

ACCESSOIRES DE GRIL



Support à rôti et côtes 3 en 1
à surface antiadhésive
56011



Support à rôti et côtes en acier inoxydable
70009



Wok et rôtissoire à poulet 2 en 1
56020



Rôtissoire à poulet en acier inoxydable
56021



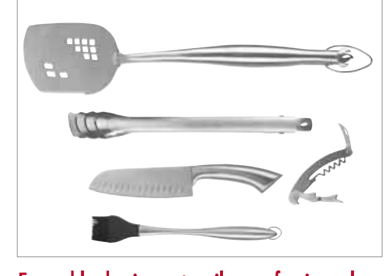
Spatule professionnelle
70010



Couteau de chef
55207



Ensemble de trois ustensiles
70019



Ensemble de cinq ustensiles professionnels
70011



Ensemble de planche à découper professionnel
70012

DES GRILLADES EN TOUTE SAISON
Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre gril à l'abri du vent dans un endroit bien aéré, afin d'avoir une chaleur constante. Ne pas laisser la chaleur s'échapper en soulevant constamment le couvercle, utiliser plutôt un thermomètre.









Brosse à gril en acier inoxydable
62035



Thermomètre sans fil
70006



Moulin à sel
70005



Moulin à poivre
70004




Pinceau en silicone avec manche en acier inoxydable
55005

Pinceau en silicone de 14″
70018



Plaques de cuisson en acier inoxydable



Plaques de cuisson en fonte d'aluminium



Poêle à frire en fonte professionnelle
56003

Visitez le napoleongrills.com pour voir notre gamme complète d'accessoires de grils Napoléon®.



VÉRIFIEZ PRÉCISÉMENT LE DEGRÉ DE CUISSON

L'apparence des aliments cuits ou fumés au charbon de bois diffère de celle des aliments cuits sur un gril à gaz ou au four. Il est fréquent que des aliments bien cuits soient rosés, et la couleur peut varier encore plus si vous utilisez des copeaux de bois. Par exemple, les copeaux de pommier peuvent donner une teinte rouge au poulet. Pour vérifier précisément le degré de cuisson des aliments et éviter la surcuisson ou la sous-cuisson, servez-vous toujours d'un thermomètre.

ANATOMIE D'UN GRIL AU CHARBON DE BOIS PARFAIT

Jauge de température ACCU-PROBE[MD] et porte d'évacuation d'air résistante à la rouille

Couvercle sur charnière avec déviation sur le côté pour un usage plus sécuritaire

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable

Récipient à cendres amovible de grande capacité en acier de gros calibre

Pattes en acier inoxydable

Poignée solide pouvant aussi servir de porte-serviettes

Quatre pattes solides dont deux munies de roues résistantes aux intempéries

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée noire de gros calibre

Grilles de cuisson en fonte avec rabats, réglables à trois niveaux

Tablette de rangement pratique

NAPOLEON

PRO22K-LEG et NK22CK-C





SPÉCIFICATIONS	PRO605CSS	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L	AS300K	AS200K
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	-	-	-	-	-
* Couleur de couvercle	a.i.	n	n	n	n	n
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S
Récipient à charbon de bois arrière exclusif pour cuisson sur tournebroche	S	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson plaquées	-	-	-	S	S	S
Grilles de cuisson vaguées en fonte	S	S	S	-	-	-
Grille de réchaud	S	-	-	-	-	-
Roulettes à blocage EASY ROLL™	S	S	-	-	-	-
Tablette latérale rabattable	-	S	-	-	-	-
Crochet intégré pour couvercle	-	-	-	S	-	-
Couvercle sur charnière ergonomique	-	S	S	-	-	-
Poignée de couvercle solide	-	-	-	-	S	S
Poignée isolante	-	-	-	S	-	-
Récipient à cendres amovible en acier de gros calibre	-	S	S	S	-	-
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable	-	S	S	S	-	-
Roues résistantes aux intempéries	-	-	S	S	-	-
Roulettes à blocage	S	S	-	-	-	-
Bac à charbon de bois ajustable	S	-	-	-	-	-
Portes d'accès pratiques	S	-	-	-	S	S
Portes d'alimentation en air	S	S	S	S	S	S
Chambres de cuisson optionnelles	-	-	-	-	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	-	-
ACCESSOIRES	**PRO605CSS**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L**	**AS300K**	**AS200K**
Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches	O	-	-	-	-	-
Gants résistants à la chaleur	O	O	O	O	O	O
Plateaux d'égouttement	O	O	O	O	O	O
Cheminée d'allumage	O	O	O	O	O	O
Crochets à ustensiles	-	-	O	O	-	-
Paniers à charbon de bois	-	S	O	O	-	-
Housse robuste	O	O	O	O	O	O
DIMENSIONS	**PRO605CSS**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L**	**AS300K**	**AS200K**
Longueur totale (po)	69 ¾	44 ½	23 ¾	22 ¾	19 ½	16 ½
Profondeur totale (po)	27 ½	24 ½	28 ½	27 ¾	19 ½	16 ½
Hauteur totale (po)	49 ½	42	42	43 ½	47 ¼	41

S = standard O = optionnel *Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir



Foyers encastrés • Grils au charbon de bois • Foyers au gaz • Cascades d'eau • Poêles à bois
Fournaises hybrides • Foyers électriques • Produits HVAC • Accessoires de gril



- 7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
- 214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
- 103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

Détaillant autorisé











Imprimé au Canada
ADBRCFL-FR 07/2013